FORNI DA INCASSO SERIE 800 (I)

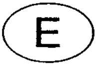
FOUR A ENCASTRER RETRO



COLONIAL BUILT-IN OVEN



HORNO EMPOTRABLE SERIE 800



INBOUWOVEN RETRO



EINBAUBACKOFEN SERIE 800 (D)



Copertina: carta ecologica non riciclata
Pagine interne: carta riciclata al 100%

91 477 1190/B



Gerätebeschreibung

Vor dem Lesen dieses Handbuchs bitte die letzten Seiten mit den Abbildungen ausklappen.

Die nachfolgenden Anweisungen enthalten wichtige Informationen in Hinblick auf Installation, Bedienung und Wartung in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften.

Elektrobackofen mit Thermostat, Funktionenwahlschalter, elektrischer Uhr mit mechanischem Kurzzeitwecker, Innenbeleuchtung und Grill.

Auf Wunsch kann das Katalyse–Set Mod. 3797 geliefert werden.

Abmessungen der Front (Abb. 1)

Breite	596 mm.
Höhe	595 mm.
Tiefe	21 mm.

Nischenmaße (Abb. 1)

Breite	550 mm.
Höhe	575 mm.
Tiefe	545 mm.

Leistung und Nennspannung:
siehe Typenschild

Dieses Gerät entspricht den Vorschriften der EWG–Richtlinie 82/499 bezüglich Funkstörungen.

D

Installationsanleitung

Wichtig! Das Gerät muß vom Fachmann in Übereinstimmung mit den gelten Rechtsvorschriften installiert werden. Das Gerät muß vor Ausführung von Einstellungs– und Wartungsarbeiten und sonstigen Arbeiten spannungsfrei gemacht werden.

Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß Netzspannung und Leiterquerschnitt der Versorgungsleitung des Aufstellortes der Nennspannung und der Leistung des Geräts entsprechen (siehe Typenschild auf der linken Unterseite des Rahmens). Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Aus diesem Grund müssen der Stecker, der auf die Anschlußleitung geschraubt wird, und die Steckdose, in die der Stecker eingesteckt wird, vom gleichen Typ sein (gemäß CEI–Normen).
Vor Ausführung des Anschlusses die Wirksamkeit der Erdungsanlage sicherstellen.

Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen, die auf eine fehlende oder nicht korrekt ausgeführte Erdung des Geräts zurückzuführen sind.

Installationsseitig ist eine allpolige Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite vorzusehen, die an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Geräts angebracht werden muß.

Wichtig! Muß die Anschlußleitung ausgetauscht werden, muß man die Schrauben der hinteren Schutzverkleidung lösen und die Verkleidung abnehmen (Siehe Abb. 2).
Der Leiterquerschnitt der neuen Leitung darf nicht weniger als 1,5 mm^2 betragen (Kabel 3 x 1,5); außerdem ist zu berücksichtigen, daß der Erdleiter (gelb–grün) an dem Ende des Kabels, das an das Gerät angeschlossen wird, mindestens 20 mm länger sein muß.
Keine Reduktionen, Adapter oder Abzweigmuffen verwenden, da es hierdurch zu Überhitzungen und Kabelbrand kommen kann.

Aufstellung

Das Gerät kann in alle Arten von Möbeln, in das Mauerwerk und in Gehäuse aus Metall, Holz oder mit Kunststoff verkleidetem Holz eingebaut werden, die eine Höchsttemperatur von 90°C ertragen können.

Beim Einbau die in den Abbildungen 1 angegebenen Maße beachten. Das Gerät kann unter einer Arbeitsfläche oder in einen Hochschrank eingebaut werden; im ersten Fall müssen die in Abb. 1 angegebenen Maße beachtet werden; im zweiten Fall ist abgesehen von den angegebenen Maßen auch zu berücksichtigen, daß das Möbel an den Ober– und Unterseiten über eine Lüftungsöffnung von **80/90** mm Tiefe verfügen muß (siehe Abb. 1 - 1a).
Der Backofen wird mit den vier Schrauben «**A**» an den Ecken der Umrandung der Backofentür befestigt (siehe Abb. 1).

WICHTIG: beim Einbau des Backofens niemals die Backofentür als Hebel benutzen. Keinen übermäßigen Druck auf die geöffnete Backofentür ausüben.

Bedienelemente des Backofens

Schalter für Backofentemperatur (Abb. 3 - A)

Mit diesem Schalter kann die für die jeweils zuzubereitenden Speisen geeignete Backtemperatur eingestellt werden.
Hierzu den Schalter im Uhrzeigersinn drehen.
Die Einstellung kann stufenlos erfolgen, d.h. auch die Bereiche zwischen den Ziffern können eingestellt werden.
Die letzte Schaltstellung ist mit dem Symbol gekennzeichnet; dies ist die höchste Temperatur, die für das Grillen empfohlen wird.

Funktionenwahlschalter Bedeutung der Symbole (Abb. 3 - B)

Modell Ober–/Unterhitze + Heißluft		Multifunktionsbackofen
Backofenbeleuchtung eingeschaltet		Backofenbeleuchtung eingeschaltet
Ober– und Unterhitze		Ober– und Unterhitze
Grillheizstab		Grillheizstab
Grillheizstab + Ventilator		Grillheizstab + Ventilator
Unterhitze + Ventilator		
		Ober– und Unterhitze + Ventilator
Heißluft oder Auftauen		
		Auftauen

Backofenkontrollampe (Abb. 3 - C)

Die Backofenkontrollampe leuchtet während der Erwärmungsphase des Backofens und erlischt, wenn die Temperatur im Backofen der am Temperaturwähler eingestellten Temperatur entspricht.
Das anschließende Aufleuchten und Erlöschen der Kontrollampe zeigt an, daß die Temperatur im Backofen konstant gehalten wird.

Elektrische Uhr

Der Multifunktionsbackofen ist in den Versionen mit Uhr/Kurzzeitwecker (Abb. 4),
mit Uhr/Kurzzeitwecker/ Zeitschaltautomatik (Abb. 5)
oder mit Uhr mit Abschaltautomatik (Abb. 6) lieferbar.

Modell mit Uhr/Kurzzeitwecker
(Abb. 4)

UHR: zum Einstellen der genauen Uhrzeit den Drehknopf «**A**» je nach Modell niederdrücken bzw. oder herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen. Die Uhr ist wie in der Abbildung angeordnet (bei einigen Modellen befindet sich der Drehknopf auf der rechten Seite).

KURZZEITWECKER: zum Einstellen den Drehknopf «**A**» drehen, bis der Zeiger die gewünschte Zeit anzeigt. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 55 Minuten.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Signalgeber, den man ausschalten kann, indem man den Drehknopf «**A**» gegen den Uhrzeigersinn dreht, bis sich der Zeiger auf dem Symbol der durchgestrichenen Glocke befindet.
Der akustische Signalgeber schaltet nicht den Backofen aus.

Modell mit Uhr/Kurzzeitwecker/ Zeitschaltautomatik
(Abb. 5)

UHR: zum Einstellen der genauen Uhrzeit den Drehknopf «**A**» je nach Modell niederdrücken bzw. oder herausziehen und im Uhrzeigersinn drehen.

KURZZEITWECKER: er kann unabhängig oder zusammen mit der Zeitschaltautomatik verwendet werden. Zum Einstellen den inneren Drehknopf «**A**» drehen, bis der Zeiger die gewünschte Zeit anzeigt. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 55 Minuten. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Signalgeber, den man ausschalten kann, indem man den Drehknopf «**A**» gegen den Uhrzeigersinn dreht, bis sich der Zeiger auf dem Symbol der durchgestrichenen Glocke befindet.
Der akustische Signalgeber schaltet nicht den Backofen aus.

ZEITSCHALTAUTOMATIK: **Betriebsart Automatik**
Nachstehend wird beschrieben, wie die Zeitschaltautomatik einzustellen ist, damit der Backofen automatisch ein– und ausgeschaltet wird (Abb. 5):

1. Den äußeren Drehknopf «**B**» im Uhrzeigersinn drehen, bis sich der rote Bereich «**C**» auf Höhe der gewünschten Abschaltzeit befindet.
2. Den äußeren Drehknopf «**B**» gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Back–/Bratzeit einzustellen, die durch die Länge des roten Bereichs «D» angezeigt wird. Die maximal einstellbare Back–/Bratzeit beträgt 3 Stunden und 30 Minuten.
3. Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionenwahlschalter auf die gewünschte Funktion drehen.
Der Backofen schaltet sich so zum Backen/Braten der Speisen mit der eingestellten Temperatur und für die gewünschte Dauer ein. Nach Ablauf der zuvor eingestellten Back–/Bratzeit schaltet sich anschließend der Backofen automatisch ab. Nun erscheint im Bereich «**E**» eine Null und der akustische
Signalgeber wird eingeschaltet, den man ausschalten kann, indem man den äußeren Drehknopf «**B**» im Uhrzeigersinn dreht, bis das Hand–Symbol im Bereich «**E**» erscheint.

ZEITSCHALTAUTOMATIK: **Betriebsart Halbautomatik**
Zum Einstellen der Zeitschaltautomatik auf die Betriebsart Halbautomatik wie folgt vorgehen (Abb. 5):
1. Den äußeren Drehknopf «**B**» im Uhrzeigersinn drehen, bis sich der rote Bereich «**C**» auf Höhe der gewünschten Abschaltzeit befindet.
2. Den gleichen Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich der rote Bereich «**D**» auf Höhe der gewünschten Zeit auf der Uhr befindet. HINWEIS: Die maximal einstellbare Back–/Bratzeit beträgt 3 Stunden und 30 Minuten.
3. Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionenwahlschalter auf die gewünschte Funktion drehen. Die Kontrollampe leuchtet auf und der Backofen wird beheizt.
4. Der Backofen wird zur vorgegebenen Zeit automatisch ausgeschaltet. Es erscheint dann im Bereich «**E**» eine Null und der akustische Signalgeber wird eingeschaltet, den man ausschalten kann, indem man den äußeren Drehknopf «**B**» im Uhrzeigersinn dreht, bis das Hand–Symbol im Bereich «**E**» erscheint.

Manueller Betrieb (Abb. 5)
Wenn der Backofen im manuellen Betrieb, d.h. ohne Zeitsteuerung benutzt werden soll, muß man lediglich das Hand–Symbol in den Bereich «**E**» positionieren. Die Zeitschaltautomatik ist dann ausgeschaltet.

Uhr mit Abschaltautomatik
(Abb. 6)

– Zum Einstellen der Back–/Bratzeit muß man lediglich den Drehknopf nach links drehen, bis sich der kleine Zeiger auf der der gewünschten Zeit entsprechenden Ziffer befindet.
– Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustischer Signalgeber; zum Ausschalten den Drehknopf nach links drehen, bis sich der Zeiger auf Symbol 🔕 befindet.
– Um die Uhr wieder auf manuellen Betrieb zu schalten, muß man den Drehknopf nach links drehen, bis sich der Zeiger auf dem Symbol ✋ befindet. Nun ist der Backofen auf den manuellen Betrieb eingestellt.

Gebrauch des Backofens

Vorbemerkungen

Während und nach Gebrauch des Backofens ist die externe Verglasung der Backofentür sehr heiß.
Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofens fern.

Wichtig! Vor dem ersten Gebrauch des Backofens empfiehlt es sich, den Backofen mit maximaler Temperatur über eine Zeitdauer zu betreiben, die ausreicht, um eventuelle ölhaltige Rückstände zu verbrennen, die zu unangenehmen Gerüchen führen könnten.

Hinweis: wenn die Backofentür während des Betriebs geöffnet werden muß, sollte die Tür so kurz wie möglich offen gelassen werden, damit die Temperatur im Backofen nicht so weit absinkt, daß hierdurch das Backergebnis beeinträchtigt werden kann.
Um eine Belästigung durch aus dem Backofen ausströmenden Dampf zu verhindern, den Backofen in zwei Stufen öffnen: zunächst die Tür für die Dauer von 4 - 5 Sekunden um 5 - 6 cm halb geöffnet halten und erst dann vollständig öffnen.

Traditionelle Beheizungsart

Den Funktionenwahlschalter auf das Symbol drehen ☰

Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen **50** und **250**°C einstellen.

Diese herkömmliche Beheizungsart mit Ober– und Unterhitze eignet sich für das Backen und Braten auf nur einer Ebene.
Um das Gericht genau auf den Punkt zu kochen, muß man den Backofen auf die voreingestellte Temperatur vorheizen.
Man muß daher das Kochgut in den Backofen schieben, wenn die Backofenkontrollampe erlischt, d.h. wenn die vorgegebenen Temperatur erreicht wurde.
Nur sehr fettes Fleisch kann auch in den kalten Backofen eingeschoben werden.
Tiefgefrorenes Fleisch sollte nicht vor dem Braten aufgetaut werden. Es empfiehlt sich vielmehr, die Temperatur ca. 20°C niedriger und die Kochzeit etwa um 1/4 länger als bei Frischfleisch einzustellen.
Im allgemeinen sollten Töpfe oder Formen mit hohem Rand verwendet werden, um die Backofenwände möglichst wenig zu verschmutzen.



Tabelle: Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze

In dieser Tabelle sind die Back–/Bratzeiten für einige der wichtigsten Gerichte angegeben (nur Richtwerte).
Die Back–/Bratzeiten können in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratgutes – dies gilt insbesondere für Fleisch und Geflügel – und vom persönlichen Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur in °C	Back–/Bratzeit mit vorgeheiztem Backofen
Hauptgerichte			
Lasagne	2 - 3	220 - 240	30'
Nudelauflauf	2 - 3	220 - 240	40'
Fleisch			
Kalbsbraten	2	200 - 220	60' par kg.
Schweinebraten	2	230 - 250	60' par kg.
Hähnchen	2	200	60 - 65'
Hase	2	200	90 - 95'
Hammelkeule	1	230 - 250	30' par kg.
Fisch	1 - 2	180 - 250	je nach Größe
Pizza	1 - 2	220 - 250	40 - 45'
Süßspeisen			
Meringen	1 - 2	100	60 - 80'
Mürbeteig	1 - 2	200	15'
Kringel	1 - 2	175	35 - 45'
Löffelbiskuit	1 - 2	160	30 - 50'
Brioche	1 - 2	160 - 180	45'
Obstkuchen	1 - 2	200 - 220	30 - 40'



Backen/Braten mit Heißluft

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur zwischen **50** und **250**°C einstellen.

Diese Beheizungsart ist für das Backen und Braten auf mehreren Ebenen zugleich geeignet. Der ständige Kreislauf gleichmäßig heißer Luft gewährleistet eine augenblickliche und gleichförmige Verteilung der Hitze. Der Backofen muß im allgemeinen nicht vorgeheizt werden; im Falle von sehr empfindlichem Konditoreigebäck kann man ihn jedoch vorheizen. Gleichzeitig mit dem Konditoreigebäck kann man auch andere Speisen ganz unterschiedlicher Art zubereiten (Fisch, Fleisch usw.), ohne daß dies den Geschmack und Geruch der einzelnen Speisen beeinflußt. Selbstverständlich ist dies nur möglich, wenn die verschiedenen Speisen bei der gleichen Temperatur gebacken bzw. gebraten werden können.
Zum Braten genügt es, das Fleisch einfach auf den Rost zu legen; das Fleisch muß während des Bratens nicht gewendet werden (siehe Abbildungen 9–10). Die Brattemperatur sollte bei Fleisch niemals 180–190°C überschreiten; bei höheren Temperaturen brennt das Fleisch nur an und außerdem kommt es zu Rauchbildung und der Backofen verschmutzt.
Um einen schmackhaften und gut gebräunten Braten zu erhalten, muß man das Fleisch mit dünn geschnittenen Schweinespeck– oder Bauchspeckscheiben spicken.
Das Fleisch mit der gespickten Seite nach oben auf den Rost legen und so in den Backofen einschieben, daß es sich möglichst in der Mitte des Backofens befindet. Für große Braten und großes Geflügel die Brattemperatur um 10–20°C senken (160–170°C).
Wenn die Braten auf Backblechen oder Bratformen zubereitet werden, kann man sie mit der gleichen Temperatur wie die direkt auf den Rost aufgelegten Bratgüter braten; selbstverständlich ist die Garzeit etwas länger. Das Bratgut in die Einsatzebene direkt unter der Fettpfanne einschieben.

Tabelle: Backen/Braten mit Heißluft

In dieser Tabelle sind die Back–/Bratzeiten für einige Gerichte angegeben, wenn der Backofen mit Heißluft betrieben wird. Die Tabelle enthält die Richtwerte für einige der wichtigsten Gerichte. Die Back–/Bratzeiten können in Abhängigkeit von der Art, der Qualität und der Dicke des Bratgutes – dies gilt insbesondere für Fleisch und Geflügel – und vom persönlichen Geschmack variieren.

Gerichte	Einsatzebene von unten	Temperatur in °C	Back–/Bratzeit in Minuten
Hauptgerichte			
Lasagne	2	200 - 220	20 - 25'
Nudelauflauf	2	200 - 220	25 - 30'
Reisauflauf	2	200 - 230	20 - 25'
Fleisch			
Kalbsbraten	2	160 - 180	65 - 90'
Schweinebraten	2	160 - 170	70 - 100'
Rinderbraten	2	170 - 180	65 - 90'
Rinderfilet	2	170 - 190	35 - 45'
Lammbraten	2	140 - 160	100 - 130'
Roastbeef	2	180 - 190	40 - 45'
Brathähnchen	2	180	70 - 90'
Entenbraten	2	170 - 180	100 - 160'
Truthahnbraten	2	160 - 170	160 - 240
Hasenbraten	2	160 - 170	80 - 100'
Hammelkeule	2	170 - 180	30 - 50'
Fisch	2 - 3	160 - 180	je nach Größe
Pizza	2 - 3	210 - 230	30 - 50'
Süßspeisen			
Kringel	2 - 3	160 - 180	35 - 45'
Obstkuchen	2 - 3	180 - 200	40 - 50'
Biskuit	2 - 3	200 - 230	25 - 35'
Brioche	2 - 3	170 - 180	40 - 60'
Strudel	1 - 2	160	25 - 35'
Biskuitpudding	2 - 3	170 - 180	30 - 40'
Brot	2 - 3	200 - 220	40'
Toastbrote	1 - 2	230 - 250	7'

Grillen

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter auf Symbol

Während Gebrauch des Grills wird das Backofeninnere sehr heiß. Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofen fern.
Halten Sie deshalb kleine Kinder vom Backofens fern.
Mit dieser Beheizungsart können Speisen rasch gebräunt werden. Der Rost muß hierzu in die je nach Größe des Grillguts geeignete Einsatzebene (im allgemeinen oben) eingeschoben werden.
Bei kleinen Speisemengen oder bei Speisen, die nur kurz gegrillt werden sollen, die vierte Ebene von unten benutzen.
Bei längeren Grillzeiten oder Grillgütern mit großer Oberfläche den Rost (je nach Größe) in eine der darunter liegenden Ebenen einsetzen. Bei Grillen muß die Backofentür geöffnet bleiben: man muß daher je nach Modell den Schalterblendenschutz herausziehen bzw. anbringen (siehe vorheriges Kapitel).

Tabelle: Grillen

Gerichte	Einsatzebene von unten	Grillzeit in Minuten 1. Seite	Grillzeit in Minuten 2. Seite
Schweinekotelett	4	7 - 9'	5 - 7'
Schweinefilet	3	9 - 11'	5 - 9'
Rinderfilet	3	9 - 11'	9 - 11'
Leberscheiben	4	2 - 3'	2 - 3'
Kalbsschnitzel	4	7 - 9'	5 - 7'
Hähnchen halbiert	3	9 - 14'	9 - 11'
Bratwürste	4	7 - 9'	5 - 6'
Frikadellen	4	7 - 9'	5 - 6'
Fischfilet	4	5 - 6'	3 - 4'
Toastbrote	4	2 - 4'	2 - 3'

Grillen mit Heißluft

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter auf max. **200**°C.

Die Beheizungsart erlaubt eine gleichförmige Hitzeverteilung im Backofen und ein tieferes Eindringen der Hitze in das Grillgut. Sie ist ideal, wenn es gilt, Speisen zuzubereiten, die außen leicht knusprig und innen schön weich sein sollen. Bei dieser Beheizungsart muß die Backofentür geschlossen bleiben.

Empfindliches Back/Bratgut

Funktionenwahlschalter auf Symbol

Temperaturwahlschalter nach Wunsch **50** bis **250**°C.

Diese Beheizungsart empfiehlt sich für Konditoreigebäck und insbesondere für Torten mit feuchter Decke und wenig Zucker, Obstkuchen, feuchte Süßspeisen in Formen oder auf dem Backblech. Diese Beheizungsart wird mit optimalen Ergebnissen auch zum Garen von nicht ausreichend gegarten Speisen und für Speisen angewandt, die vor allem nach Unterhitze verlangen. Der Rost oder das Backblech müssen in die erste oder zweite Ebene von unten eingesetzt werden.

Auftauen

Funktionenwahlschalter auf Symbol 

Temperaturwahlschalter auf Schaltstellung **0**.

Bei dieser Funktionen arbeitet der Ventilator im Backofen ohne Beheizung. Die zirkulierende Luft hat also Umgebungstemperatur. Hierdurch wird bei rohen, tiefgefrorenen oder aus einem normalen Gefrierschrank kommenden Speisen ein schnelles Auftauen gewähr- leistet, ohne daß die Gefahr besteht, daß Geschmack und Aussehen der Speisen beeinträchtigt werden.

Reinigung und Pflege

Vor allen Reinigungs– und Pflegearbeiten das Gerät stromlos machen. Wenn Sie Ihr Gerät regelmäßig und sorgsam reinigen, behält es auf lange Zeit sein ursprüngliches Aussehen. Die Reinigung von Backöfen ohne Katalyse–Set muß bei ausgeschaltetem, jedoch noch lauwarmem (nicht heißem!) Ofen erfolgen, so daß der durch die Dämpfe erzeugte Fettfilm auf den Backofenwänden leicht zu entfernen ist und vor allem die Fettspritzer und –tropfen noch nicht verkrustet sind. Den Rost, die Fettpfanne und die Einschubgitter herausnehmen und den Backofen mit einem weichen, mit einer Ammoniaklösung getränkten Tuch reinigen, anschließend nachspülen und trocknen. Sollten sich einige Tropfen oder Flecken nur schwer entfernen lassen, ein mit Ammoniak getränktes Tuch auf den Backofenboden legen, die Backofentür schließen und den Ofen nach einigen Stunden mit warmem Wasser und Flüssigreiniger waschen, anschließend nachspülen und sorgfältig trocknen.
Den Backofen außen mit einem weichen Tuch, Wasser und Seifenlauge reinigen. Niemals grobe Scheuermittel verwenden.

Achtung: Die mit 24 karatigem Dukatengold vergoldeten Teile nur mit einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Niemals Reinigungsmittel verwenden.

Dichtung der Backofentür (Abb. 8)

Für eine besonders gründliche Reinigung des Backofens Backofens die Dichtung der Backofentür abnehmen. Hierzu die vier Federn «**B**» an den Ecken anheben (siehe Abbildung). Zum Reinigen der Dichtung einen Schwamm und Wasser mit Seifenlauge verwenden. Niemals aggressive Reinigungsmittel oder grobe Scheuermittel verwenden. Nach Abschluß der Reinigung die Dichtung «**A**» wieder anbringen. Hierzu die längere Seite waagrecht halten und die Federn «**B**» in die vier Bohrungen «**C**» beginnend mit den oberen Bohrungen einführen. Bei der Montage muß die Dichtung parallel zur Backofenöffnung gehalten werden.

Austauschen der Lampe (Abb. 9).

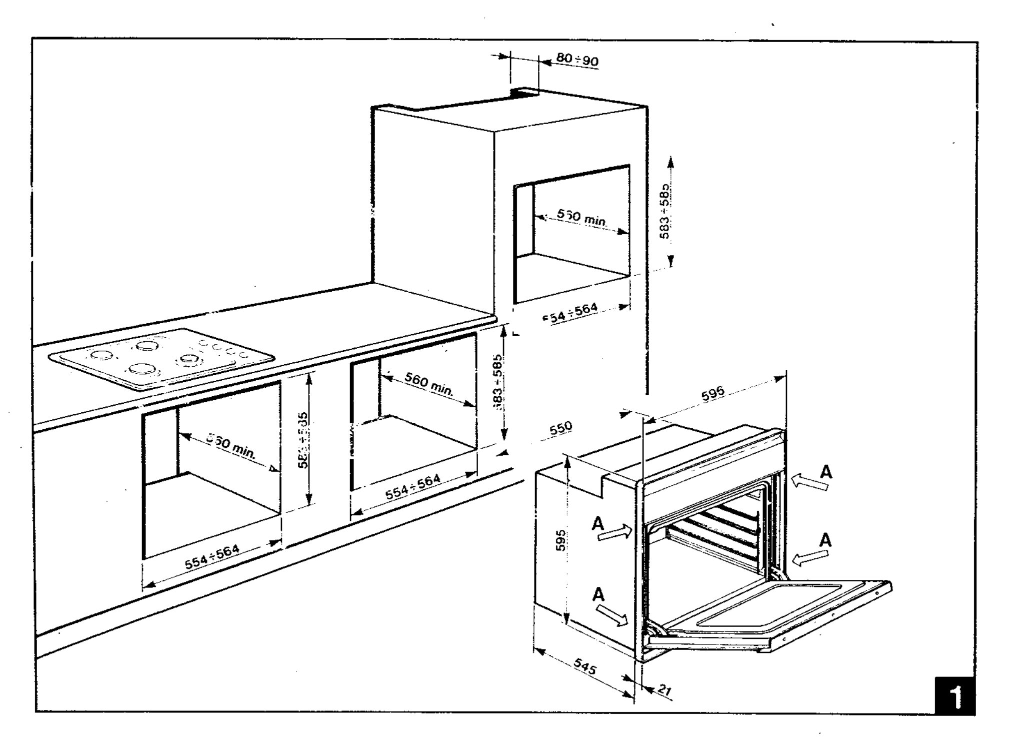
Zum Austauschen der Lampe der Backofenbeleuchtung die Schutzabdeckung «**A**» durch Drehen nach links abnehmen. Nach dem Austauschen der Lampe die Schutzabdeckung «**A**» wieder anbringen.

Backofentür abnehmen

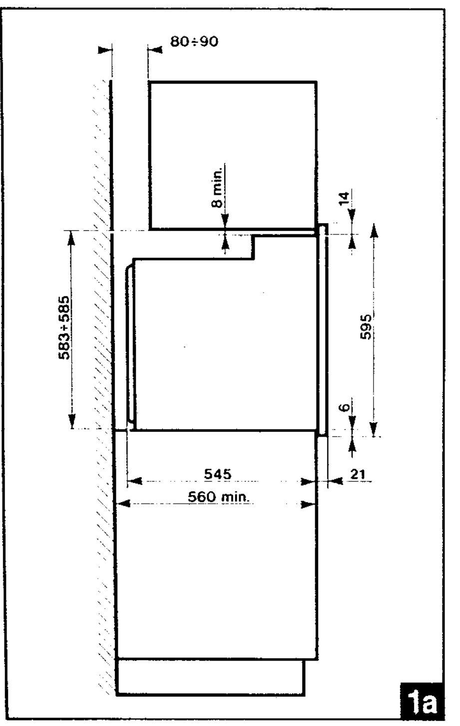
Die Backofentür kann abgenommen werden, um die Reinigung des Backofens zu erleichtern.
Die Backöfen verfügen über zwei verschiedene, untereinander austauschbare Scharniertypen.

Scharniere mit beweglichen Bügelbolzen (Abb. 10)
Die Scharniere «**A**» sind mit zwei beweglichen Bügelbolzen «**B**» versehen, die in die Bügel «**C**» der Scharniere eingehängt werden müssen, um die Scharniere zu blockieren, wenn die Backofentür ganz geöffnet ist.
Anschließend die Backofentür an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen, etwas anheben und nach außen ziehen, d.h. die zwei in Abbildung 12 dargestellten Bewegungen ausführen. Zum Rückbau der Tür zuerst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Öffnungen einschieben.
Vor dem Schließen der Backofentür müssen die zwei Bügelbolzen «B» wieder entfernt werden, die nur zum Einhängen der Scharniere dienten.

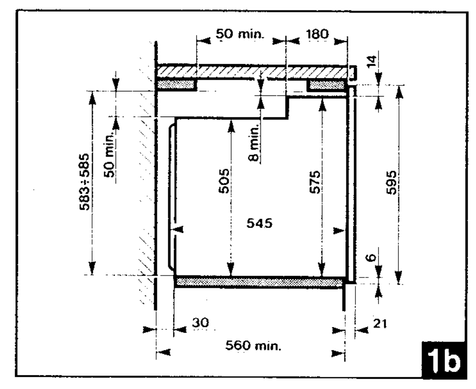
Scharniere mit beweglichen Klemmhebeln (Abb. 11)
Die Backofentür vollständig öffnen und auf beiden Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen. Mit den Daumen die Hebel «**A**» nach vorne drücken und gleichzeitig die Tür um einen Winkel von ca. 45° anheben. Die Bügel «**B**» der Tür werden so blockiert.
Dann mit den Zeigerfingern die Scharniere «**C**» anheben, um die Tür wie in Abbildung 12 gezeigt herauszuziehen.
Zum Rückbau zunächst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Öffnungen einschieben, dann die Tür ganz öffnen, um die Bügel «**B**» auszuhängen.
Die Backofentür kann nun geschlossen werden.



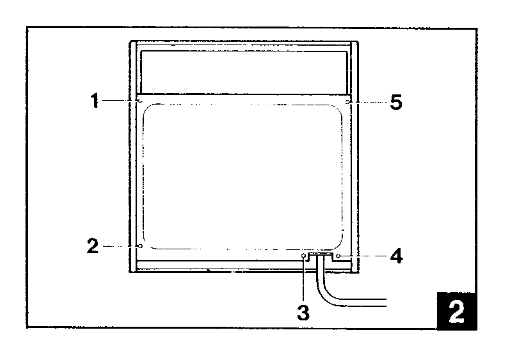
1



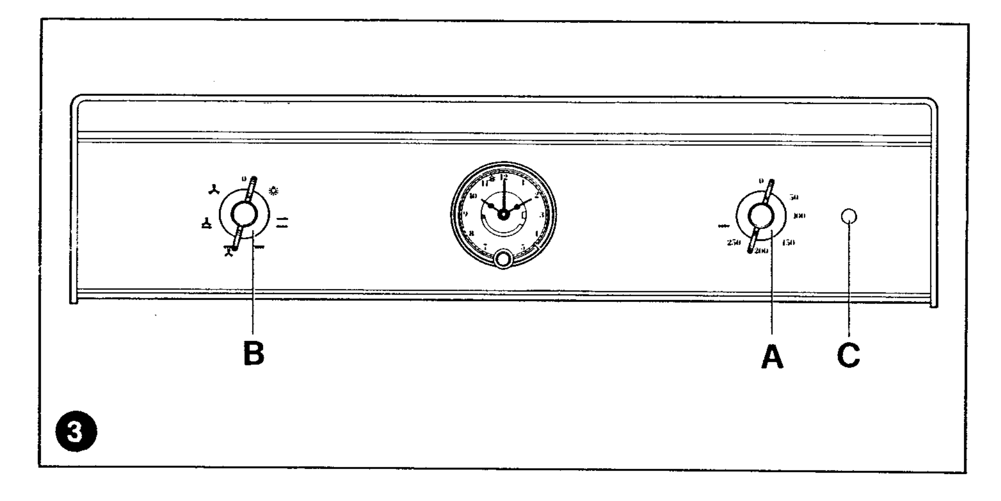
1a



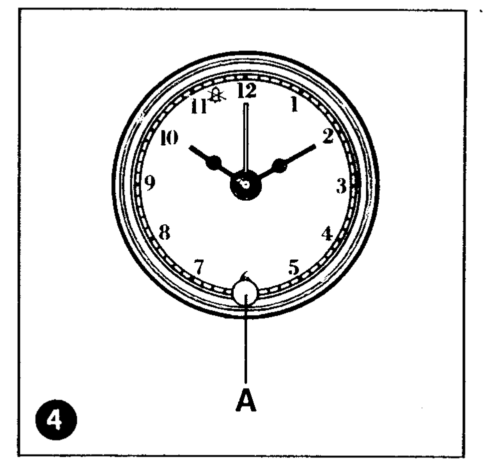
1b



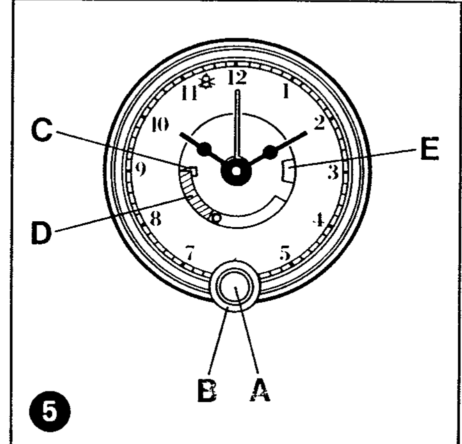
2



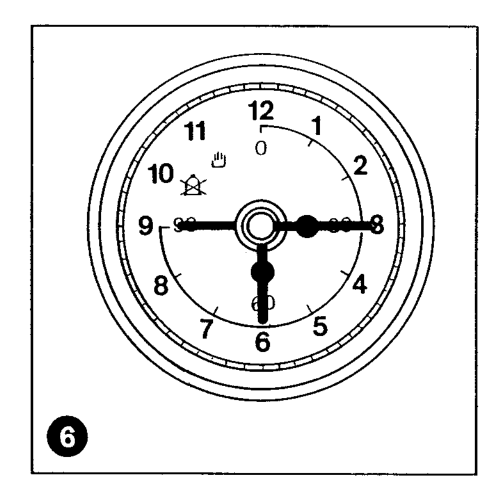
3

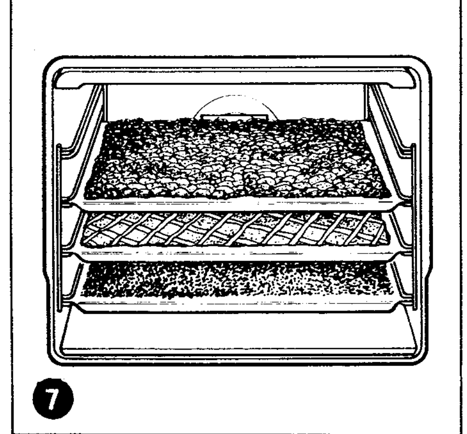


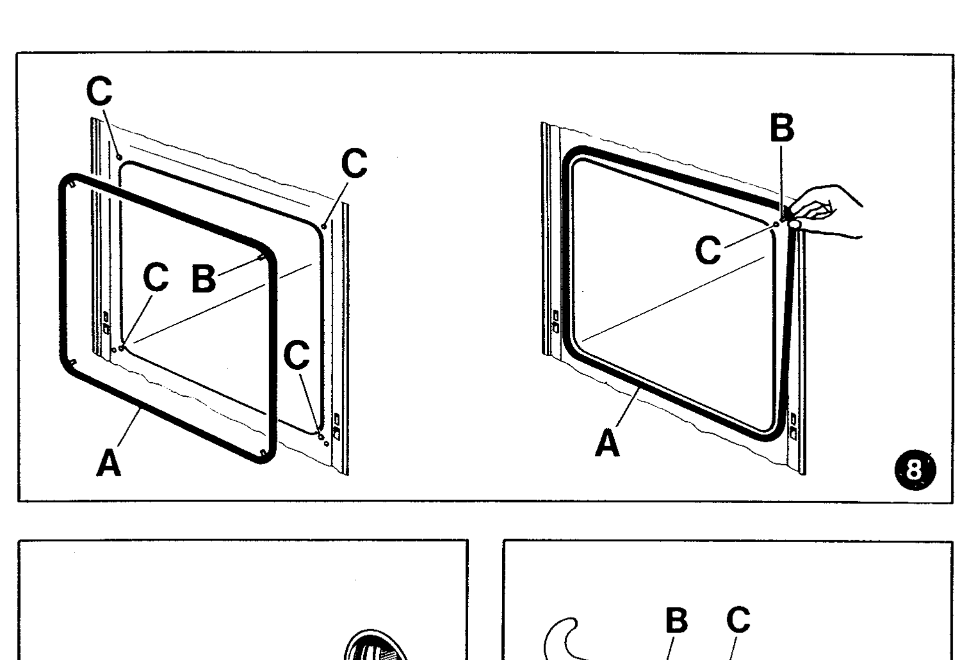
4

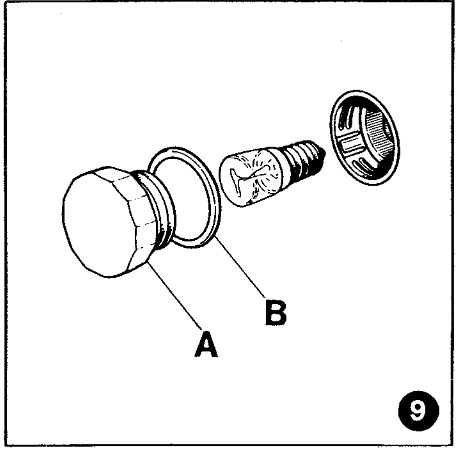


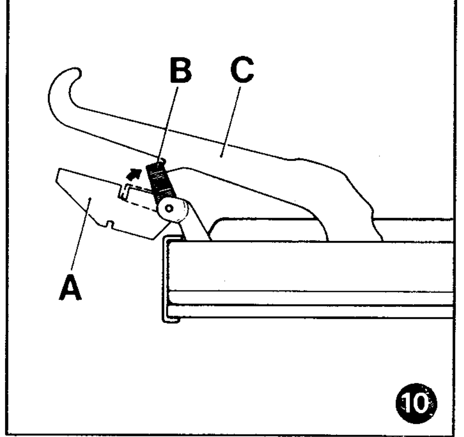
5

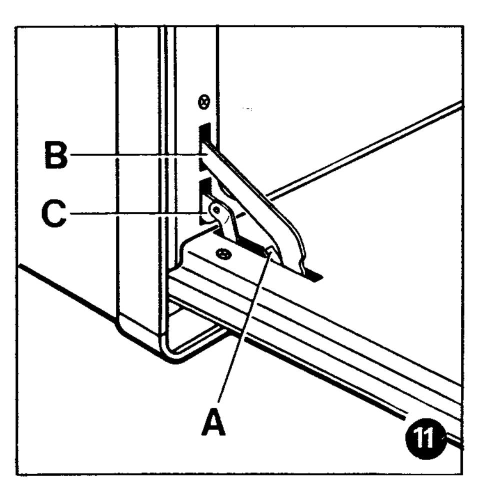

6

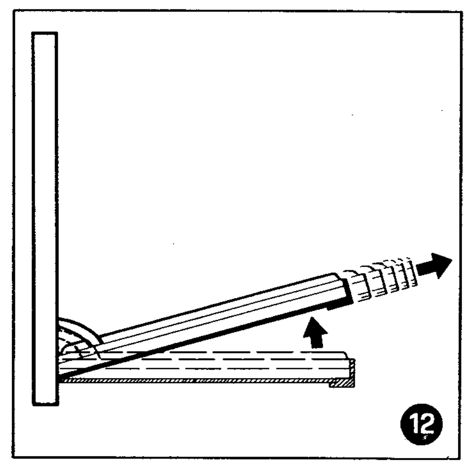

7











Copertina: carta ecologica non riciclata
Pagine interne: carta riciclata al 100%

91 477 1190/B